**ДОДАТОК 2**

*до тендерної документації*

ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА ІНШІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ

*На підтвердження відповідності тендерної пропозиції технічним, якісним, кількісним характеристикам предмета закупівлі учасник у складі тендерної пропозиції повинен надати інформацію про необхідні технічні, якісні, кількісні характеристики предмета закупівлі відповідно до цього додатку.*

|  |  |
| --- | --- |
| Конкретна назва предмета закупівлі | Овочі, фрукти. |
| Код ДК 021:2015 згідно з Єдиним закупівельним словником | ДК 021:2015:03220000-9 Овочі, фрукти та горіхи |
| Місце поставки товару | Медичний реабілітаційний центр МВС України «Кремінці», 78596, Івано - Франківська обл., с. Татарів, вул. Шевченка1. |
| Строк поставки товару | **до 31 грудня 2023 року** |
| Періодичність поставки товару | Поставка товару здійснюється партіями за заявкою Замовника протягом 2023 року до 31 грудня 2023 року на умовах, визначених відповідно до укладеного договору із дотриманням періодів поставки, вказаній у цьому додатку але не менше 3 рази на тиждень |

Фактом подання тендерної пропозиції учасник підтверджує відповідність своєї пропозиції технічним, якісним, кількісним, функціональним характеристикам до предмета закупівлі, у тому числі технічній специфікації та іншим вимогам до предмета закупівлі, що містяться в тендерній документації та цьому додатку.

**ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № з/п | Найменування | Кіль-кість, кг | Технічні, якісні та інші характеристики |
| 1 | Огірки свіжі сезонні | 350 | Огірки свіжі сезонні мають бути свіжими, достатньої зрілості, вирощеними в природніх умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин. Плоди мають бути цілі, чисті, здорові, з типовою для ботанічного сорту формою і кольором (не жовті), без ознак плісняви, гнилі, механічного пошкодження, сонячних опіків та пошкодження шкідниками. Упаковуються в полімерні ящики, картонні коробки. Тара повинна бути міцною, сухою, чистою, без сторонніх запахів. |
| 2 | Помідори свіжі сезонні | 350 | Помідори свіжі сезонні мають бути свіжими, рожевого і червоного ступеня зрілості, вирощені в природніх умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин. Плоди мають бути свіжі, чисті, здорові, щільні, достатньої зрілості, типовими для ботанічного сорту формою і кольором, без ознак гнилі, механічного пошкодження, сонячних опіків та пошкодження шкідниками. Упаковуються в полімерні ящики, картонні коробки. Тара повинна бути міцною, сухою, чистою, без сторонніх запахів. |
| 3 | Кабачки | 100 | Кабачки мають бути свіжими, вирощеними в природніх умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості. Плоди мають бути середнього розміру, цілі, чисті, здорові, типової для ботанічного сорту форми і кольору, рівної поверхні, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Упаковуються в полімерні, або картонні ящики. Тара повинна бути міцною, сухою, чистою, без сторонніх запахів. |
| 4 | Капуста качанна | 600 | Вирощена в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин**,** без ГМО.  Головки капусти повинні бути цілі, діаметром не менше 15 см, вагою 2-4 кг, чисті, здорові, незів'ялі, технічно стиглі, без гнилі та пошкоджень, сортів тривалого зберігання. Урожай 2023 р. Капусту качанну пакують у мішки сітчасті або ящики до + - 20 кг. Урожай 2023 р. |
| 5 | Морква столова | 500 | Вирощена в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, без ГМО.  Овочі повинні бути помаранчеві, цілі, чисті, здорові, незів'ялі, технічно стиглі, без гнилі та пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками і хворобами, без зайвої вологості, без ознак проростання, сортів тривалого зберігання.  Вага моркви – не менше 150 грам (солодка, без білого стержня). Урожай 2023 р. Моркву столову пакують у мішки сітчасті до -15 кг. |
| 6 | Буряк столовий | 500 | Вирощений в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин**,** без ГМО. Овочі повинні бути цілі, чисті, здорові, незів'ялі, технічно стиглі, без гнилі та пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками і хворобами, без зайвої вологості, типової для даного сорту форми і забарвлення (червоний без білих прожилок), без ознак проростання. Урожай 2023 р. Буряк столовий пакують у мішки сітчасті до -20 кг. |
| 7 | Сливи | 150 | Плоди мають бути свіжі, чисті, достатньої зрілості, не в`ялі, без плісняви, без озак гнилі, без механічних пошкоджень, без пошкоджень шкідниками та хворобами, без перевищеного вмісту хімічних речовин. Забарвлення – притаманне даному виду. Упаковуються в полімерні ящики. Тара повинна бути міцною, сухою, чистою, без сторонніх запахів. |
| 8 | Виноград столовий свіжий | 150 | Виноград повинен мати відповідну форму та колір, без дефектів, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками, врожаю 2023 року. Ягоди мають бути свіжі без гнилі, без надривів шкіри, глибоких порізів, тріщин, що зачіпляють м`якоть, не допускається товар підморожений, зі сторонніми запахами.  Упаковуються в полімерні ящики. Тара повинна бути міцною, сухою, чистою, без сторонніх запахів. |
| 9 | Яблука | 350 | Середнього розміру. Без стороннього запаху. З тривалим терміном зберігання (від 3 до 6 міс.). Пакування: ящики по 10-20 кг. |
| 10 | Банани | 150 | Плоди свіжі, цілі, чисті, не зів’ялі, не тріснуті, без пошкоджень, не уражені хворобами, без зайвої зовнішньої вологи, без гнилі та цвілі типові для ботанічного сорту за формою і забарвленням. М’якуш соковитий, солодкий. Відтінок від жовтого - до яскраво жовтого, залежно від особливостей ботанічного сорту. |
| 11 | груша | 150 | Плоди свіжі, чисті без механічних пошкоджень, без пошкоджень шкідниками і хворобами, однакові за формою, стиглі, кисло-солодкого або солодкого смаку. Запах і смак, властиві свіжим грушам, без стороннього запаху і присмаку. Не допускається наявність гнилого, в’ялого, підмороженого плоди. Пакування: ящики по 5-15 кг. |

Технічні та якісні характеристики предмету закупівлі, що закуповується, будуть вимагатися протягом дії договору.

Ціна одиниці товару не повинна бути вищою середньостатистичної ринкової ціни на території області на момент проведення закупівлі.

**ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ**

1. Запропонований учасником товар повинен відповідати наступним вимогам:

* Продукція повинна відповідати діючим Державним стандартам України (ДСТУ, ГОСТ, ТУ, відповідати та не суперечити вимогам що зазначені в Законах України: «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», «Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення», наказу Міністерства охорони здоров’я України «Про затвердження Державних санітарних норм та правил «Медичні вимоги до якості та безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини» та інших нормативних стандартів що діють на території України.
* Овочі, фрукти, мають бути свіжі, врожаю 2023 року.
* Упаковка, маркування, транспортування товару повинні відповідати, встановленим чинним законодавством вимогам.
* Документи, що супроводжують товар та упаковка повинні містити чітку інформацію про дату виготовлення, пакування товару.
* Залишковий термін зберігання отриманого товару, що є предметом даної закупівлі, має бути не менше 90% загального терміну придатності.

2. Постачальник забезпечує належне санітарне утримання виробничих приміщень, обладнання, інвентарю, а також контролює дотримання працівниками виконавця правил особистої гігієни. Водій та особи, які супроводжують продукти в дорозі та виконують навантажувально-розвантажувальні роботи повинні мати медичну книжку з результатами проходження обов’язкових медичних оглядів та забезпечені санітарним одягом (халат, рукавиці). Продукція, що поставляється повинна відповідати санітарно-гігієнічним нормам.

3. Послуги, які обов’язково надає учасник та включає в ціну товару:

* доставка товару;
* здійснення вантажно-розвантажувальних послуг, занесення до місця зберігання, здійснюється за рахунок учасника (постачальника) у строк, визначений замовником в договорі про закупівлю та відповідно до заявки, а також у кількості, відповідно до заявки, за адресою Замовника.

4. Вимоги до поставки товарів:

* строки поставки – з дати підписання договору до 31.12.2023 року;
* товар, закупівля якого передбачена цією документацією, має постачатися партіями у кількості та асортименті відповідно до замовлення, яке здійснюється уповноваженими особами замовника, не рідше 3 разів на тиждень;
* замовлення на поставку відповідної партії овару подається замовником у письмовій формі власноручно або передається факсимільним або поштовим зв'язком (рекомендованим листом) або електронним зв’язком, або/чи в усній формі (по телефону);
* у замовленні визначаються найменування і обсяги поставки кожної окремої партії товару, а також дата і час, коли товар має бути поставлений замовнику;
* при поставці товару  повинні надаватися супровідні документи, що підтверджують його походження, якість, відповідність державним стандартам. При прийомі товару, обсяг  товару має відповідати обсягу,  який зазначений у супровідних документах.  Приймання товару за кількістю і якістю здійснюється представником замовника. Кожна партія товару супроводжується документами, що підтверджують його кількість та якість.

5. Забороняється завозити недоброякісний товар або товар з терміном придатності, що минув. При виявленні Замовником дефектів, простроченого терміну придатності товару, будь-чого іншого, що може якимось чином вплинути на якісні характеристики товару, Постачальник повинен замінити товар в асортименті та кількості, вказаній в заявці Замовника в найкоротші терміни. На недоброякісний товар складається акт і він безоплатно повертається постачальнику. Неякісний та/або протермінований товар підлягає обов’язковій заміні, всі витрати пов’язані із заміною товару несе постачальник.

6. Замовник залишає за собою право у будь-який час відбирати зразки поставленої продукції для проведення досліджень на відповідність наданим документам щодо якості та безпеки в спеціальних акредитованих на це лабораторіях. Вартість проведення досліджень сплачує учасник (постачальник). У разі встановлення невідповідності товару заданим параметрам замовник залишає за собою право повернення товару учаснику (постачальнику) та в подальшому – розірвання існуючого договору на постачання.

7. Замовник має право при поставці кожної окремої партії товару вимагати проведення незалежної експертизи та лабораторних досліджень щодо якісних показників (характеристик) товару та їх відповідності вимогам замовника. ***Учасники у складі пропозиції повинні письмово гарантувати можливість здійснення лабораторних досліджень товару, що постачається за умовами Договору. На підтвердження можливості проведення лабораторних досліджень даного товару за власний рахунок, учасник надає гарантійний лист та сканкопію договору із уповноваженою акредитованою лабораторією, яка наділена повноваженнями на здійснення лабораторних досліджень (випробувань) зразків щодо безпечності та окремих показників якості харчових продуктів.***

8. У разі встановлення факту пошкодження або псування товару під час приймання, невідповідність найменування та ваги вантажу, складається комерційний акт. Приймання товару здійснюється особами, які на це уповноважені керівником або заступником керівника установи-одержувача. Ці особи несуть відповідальність за дотримання правил приймання товару.

9. Затрати на транспортування, навантаження, розвантаження та страхування товару несе Учасник-Постачальник.

10. Переможець оплачує усі витрати, пов’язані з пересилкою документів (договір, рахунок, накладні, витрати по доставці товару і т.п.)